

HÜCKELHOVEN

VON DANIELA GIESS

Beim Kochen zueinander finden



Hand in Hand arbeiteten türkische und deutsche Mädchen beim gemeinsamen Kochtreff in der Hückelhovener Moschee

„Ich möchte das türkische Essen bald noch einmal für meine Eltern kochen.“

an der Ludovicstraße. RP-FOTO: GÜNTER PASSAGE

Vorsichtig rollt das Mädchen die Hackfleischmasse mit Zwiebeln, Eiern, Petersilie und Gewürzen in seinen Händen, formt daraus kleine Kugeln. „Ich wollte immer schon die türkische Küche kennen lernen“, sagt Judith Heinrichs.

Die Zwölfjährige, die in Gangelt die Hauptschule besucht, hat sich zusammen mit ihren Freundinnen Teresa Lütgemeier (11) und Lea Winkens (13) für den Kinder-Kochkursus angemeldet, den der Verband der Islamischen Kulturzentren (VIKZ) zusammen Volkshochschule in der Hückelhovener Moschee anbietet.

Gleich an der Eingangstür machte Judith neue Erfahrungen: „Wir sollten unsere Schuhe ausziehen.“ Barfuß zu laufen, findet sie aber gar nicht schlimm. „Der Teppichboden ist so schön weich.“ Kursleiterin Meral Kalayci will wissen, ob die kleinen Hobbyköchinnen – die drei deutschen Mädchen aus Gangelt und sechs türkische Mädchen aus der Moscheegemeinde – ihre Hände gründlich gewaschen haben.

Und klärt bei der Gelegenheit gleich über Hackfleischverzehr auf: „Bitte immer nur für 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.“ Die Krankenschwester, die in der Wegberger St. Antonius Klinik Patienten versorgt, wird von drei türkischen Frauen unterstützt. Die Zutaten haben sie zusammen besorgt, dann alles vorbereitet in der weißen, blitzsauberen Küche im ersten Stock der Moschee in der Ludovicstraße.

Weil sie es wichtig finden, dass beide Kulturen zueinander finden. „Der Kontakt ist sehr wichtig“, meint Meral Kalayci. Und: „Bei dieser Gelegenheit können die deutschen Mädchen unser Leben

besser kennen lernen.“ Zu den kleinen Frikadellen, die auf Türkisch Köfte heißen und schon in der Pfanne brutzeln, gibt es Pilav-Reis, für den spezielle Nudeln (Sehriye) angebraten werden, zum Nachtisch etwas, das alle Kinder mögen: Muffins, deren Teig mit gelber Limonade angerührt wird.

Zusammen sitzen die neun Kinder am Esstisch, lassen sich die Mahlzeit aus eigener Herstellung schmecken. Nach mehreren Stunden, die sie gemeinsam in der Moschee-Küche verbracht haben, ist das Eis gebrochen. Neugierig fragen sie einander aus, entdecken Gemeinsamkeiten, werden vielleicht Freundinnen. Sie erkunden die Moschee mit Gebetsnische, Stufenkanzel und den funkelnden Kronleuchtern an der Decke. „Ihr dürft alles ansehen. Wir haben hier keine Geheimnisse“, fordert Kursleiterin Meral die kleinen Gäste freundlich auf. Die Rezepte dürfen sie mitnehmen. Judith Heinrichs hat damit bereits etwas vor: „Ich möchte das türkische Essen bald nochmal für meine Eltern kochen.“

Eine Wiederholung des Kurses gibt's am 7. Dezember, ein ähnliches Angebot für Erwachsene wird am 23. November gemacht.